Doppelbock

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **36**
- SRM **13.8**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg *(40.8%)*	79 %	16
Ziarno	Golden Ale	2 kg *(27.2%)*	80 %	14
Ziarno	Pilzneński	2 kg *(27.2%)*	81 %	4
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.3 kg *(4.1%)*	68 %	300
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.05 kg *(0.7%)*	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	45 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	1 ml	Fermentis